



## **دانشگاه علوم پزشکی و خدمات درمانی قزوین**

### **دانشکده بهداشت**

پایان نامه جهت اخذ درجه کارشناسی ارشد رشته علوم بهداشتی در تغذیه

### **عنوان**

**اثر عصاره پوست داخلی نارنج بر ماندگاری ماهی قزل آلاي رنگين کمان**

### **استاد راهنما**

خانم دکتر مریم جوادی

### **اساتید مشاور**

خانم دکتر سکینه نوری

آقای دکتر علی نکوئی فرد

### **نگارش**

سمانه حسین پور

## چکیده

**زمینه:** ضد اکسیدان ها برای افزایش ماندگاری مواد غذایی استفاده می شوند. سبزی ها و میوه ها منابع خوبی از ضد اکسیدان ها از قبیل پلی فنل ها، ویتامین ث و ایی هستند.

**هدف:** این مطالعه به منظور تعیین، اثر عصاره پوست داخلی نارنج بر ماندگاری ماهی قزل آلائی رنگین کمان انجام شد.

**مواد و روش ها:** این مطالعه تجربی در سال ۱۳۹۳ در دانشگاه علوم پزشکی ارومیه انجام شد. ۴۵ عدد ماهی قزل آلائی رنگین کمان در دو گروه شاهد (بسته بندی شده در خلأ بدون عصاره) و تیمار (غوطه وری ۳۰ دقیقه ای با محلول ۵٪ عصاره و بسته بندی در خلأ) تقسیم و در یخچال ( $4 \pm 1^{\circ} \text{C}$ ) نگهداری شدند. مشخصات حسی و شیمیایی شامل مقدار اسیدیت، پراکسید، بازهای نیتروژنی فرار، اسید تیوباربیتوریک و اسید چرب آزاد در روزهای صفر، ۳، ۶، ۹، ۱۲، ۱۵، ۱۸ و ۲۱ اندازه گیری شد.

**یافته ها:** مقدار اسیدیت، پراکسید، بازهای نیتروژنی فرار، اسید تیوباربیتوریک و اسید چرب آزاد در گروه تیمار به طور معنی داری کمتر از گروه شاهد بود ( $P < 0.05$ ).

**نتیجه گیری:** با توجه به یافته ها، به نظر می رسد عصاره بافت داخلی نارنج (مزوکارپ) با کاهش روند اکسیداسیون و افزایش زمان ماندگاری ماهی قزل آلائی رنگین کمان می تواند جایگزین مناسبی برای مواد نگهدارنده مصنوعی باشد.

**کلیدواژه ها:** ضد اکسیدان، قزل آلائی رنگین کمان، مزوکارپ نارنج، ماندگاری